ЛАВАНДОВАЯ ПАНАКОТА

Однажды, я делала розмариновую панакоту, а когда в нашем саду зацвела лаванда, я решила поэкспериментировать! Теперь это мой любимый десерт и я с нетерпением жду каждый год жду лаванду! Ее тонкий изысканный вкус, очень идет легкому десерту панакота :)

Понадобится:

(на 10-12 силиконовых формочек)

лаванда - 2 слоловые ложки цветов

сливки средней жирности — 18% — 500 миллилитров
или если у тебя сливки 30% — разведи их пополам с молоком (250+250 миллилитров)
сахар — 50 граммов
агар-агар — 1/2 чайной ложки
по желанию гелевый пищевой краситель фиолетового цвета - 1 или 2 капли

Агар-агар, красители и другие кондитерские штучки я покупаю в магазине lavar.com.ua

Приготовление:

Лаванду хорошо помой и обсуши.
В кастрюле с толстым дном нагрей сливки с лавандой. Доведи практически до кипения, но не дай закипеть.

Процеди сливки. Добавь сахар и агар-агар, доведи до кипения. Добавь несколько капель красителя и тщательно перемешай
Сними с огня, разлей по формам, дай остыть при комнатной температуре и отправь в холодильник на 2-5 часов (в зависимости от объема формы).

Подавай с ягодами, мятой и раскрошенным шоколадным печеньем...

sifood.com.ua - Лавандовая панакота